



ANEXO XVIII

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado básico correspondiente al título de formación profesional de Técnico Básico en Actividades de Panadería y Repostería

Distribución horaria

ACTIVIDADES DE PASTELERÍA Y PANADERÍA (FPB122)	Horas	1º	2º
3161. Comunicación y ciencias sociales I	133	4	
3162. Comunicación y ciencias sociales II	133		4
3163. Ciencias aplicadas I	133	4	
3164. Ciencias aplicadas II	133		4
A998. Tutoría I	67	2	
A999. Tutoría II	67		2
A123. Prevención de riesgos laborales	33	1	
3007. Procesos Básicos de Panadería	400	13	
3017. Procesos Básicos de Pastelería	400		12
3026. Dispensación en panadería y pastelería	133		4
3005. Atención al cliente	67		2
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	167	4	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	67	2	
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	67		2
	2000	30	30

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 15 alumnos/as
Aula polivalente	40
Taller de panadería y pastelería	120
Taller de cocina	120

Equipamiento

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> • Ordenadores instalados en red, sistema de proyección e internet. • Medios audiovisuales. • Programas informáticos de aplicación.
Taller de panadería y pastelería	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. • Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. • Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. • Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. • Mesas de trabajo de acero inoxidable. • Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. • Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. • Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. • Cocina con al menos dos focos de calor.